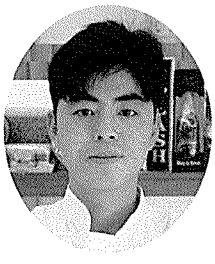
# 위스키 봉봉 제조에 필요한
# 마지팬 형틀 만들기

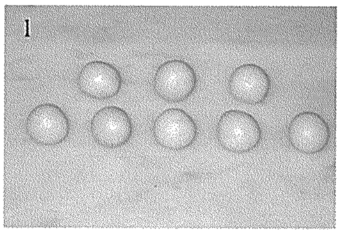


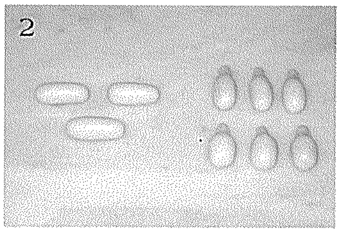
채동현 / 빵굽는 쉐프의 꿈 대표

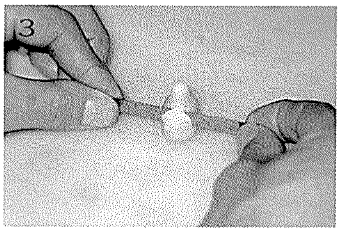
발렌타인데이처럼 초콜릿의 매출이 높은 시기에 제과점에서 가장 기본으로 준비하는 아이템인 봉봉 초콜릿. 최근 들어서는 제과점에서 직접 만들어 판매하는 다양한 모양과 충전물의 핸드 메이드 초콜릿 제품이 소비자들의 인기를 얻고 있다.

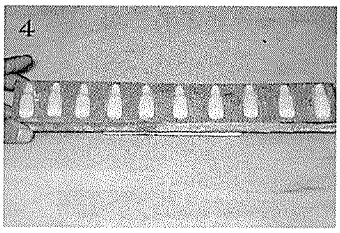
이들 제품 중 위스키 봉봉(Whisky Bon Bon)은 일본이나 프랑스 등지에서 구입할 수 있는 위스키병 모양의 몰드에 석고를 넣어 본 뜬 석고 형틀 없이는 일반 제과점에서 직접 만들어 판매하기가 어려웠다. 이번호 현장 아이디어에서는 위스키 봉봉 제조에 필요한 형틀을 마지팬을 활용해 손쉽게 만들 수 있는 기법을 소개한다.

## 마지팬 형틀


1


2


3


4

**준비물**

마지팬, 분당, 커터, 나무 막대(가로, 세로, 높이 32cm×5cm×1.5cm), 본드

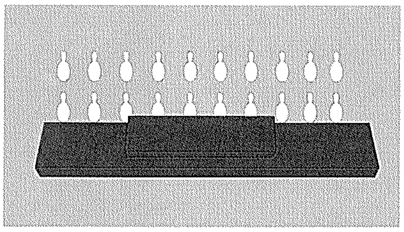
**만드는 법**

1. 마지팬을 부드럽게 치댄 후 전자저울을 사용해 똑같은 양으로 분할한다. 〈사진 1〉
2. 분할한 마지팬을 캡슐(타원형) 모양으로 만든 후 위스키병 모양으로 성형한다. 〈사진 2〉 성형할 때는 분당을 덧가루로 사용한다.
3. 위스키병 모양의 마지팬을 세운 후 커터로 한쪽 면을 평평하게 잘라낸다. 〈사진 3〉 나무 막대에 붙이는 부분을 평평하게 잘라내야 들뜨는 부분 없이 깔끔하게 붙일 수 있다.
4. ③을 냉장고에서 굳힌 후 본드나 물 등을 이용해 나무 막대에 10개 정도 일정한 간격으로 붙여 완성한다. 〈사진 4〉

## 위스키 봉봉

**재료 중량(g) 약 150개분(철판 2개분)** 박력분 2,300, 전분 2,300, 설탕 500, 물 180, 위스키 80, 다크 초콜릿

**만드는 법**



1. 박력분, 전분을 섞어 철판에 2/3 정도 넣고 100~150℃ 오븐에서 완전히 말려준다.
2. ①의 표면을 매끈하게 한 후 준비한 '마지팬 형틀'로 찍는다.
3. 설탕과 물을 114℃까지 끓여 약간 식힌 후 위스키를 넣고 섞는다.
4. '마지팬 형틀'로 찍어낸 곳에 디포지터(Depositor)를 이용해 ③의 시럽을 짜준다.
5. 남은 1/3의 박력분, 전분을 ④ 위에 덮어 서늘하고 건조한 곳에서 하루 정도 굳힌다. 하루 정도 굳히면 겉은 딱딱하고 안은 액체 상태가 된다.
6. 붓으로 ⑤의 가루를 털어낸 후 템퍼링한 다크 초콜릿으로 코팅한다.